ALFA HOGAR
B-20437547
Avda. Otaola, nº 13bis
20600 EIBAR
SPAIN
Tel.: +34 943 82 03 00
Fax: +34 943 20 40 36
www.alfahogar.com

www.alfahogar.com

Manual de Instrucciones

Kit NATURE modelo **7972**

Kit AROMA modelo **7973**

ALFA
www.alfahogar.com

Gracias por la compra de la envasadora al vacio ALFA

Su máquina se ha fabricado para ofrecerle años de disfrute sin problema alguno. Es muy práctica, versátil y fácil de utilizar, se convertirá en su socio indispensable en la cocina.

Antes de utilizar la máquina por primera vez, le rogamos que lea este manual detenidamente y en su totalidad.

Guarde este manual para consultas posteriores.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de incendio, electrocución y lesiones cuando esté utilizando este aparato, tome unas precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen:

- Lea las instrucciones en su totalidad.
- Utilice el aparato solamente como se describe en el manual de usuario.
- Utilice el aparato solamente en una base de enchufe debidamente dotada de toma de tierra.
- Desconecte el aparato de la base de enchufe cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
- No permita que el aparato se utilice como un juguete.
- Apague siempre el aparato antes de desconectarlo de la base de enchufe.
- No utilice el aparato si el cable eléctrico o la clavija están dañados. Contacte con nuestro Departamento de Atención al Cliente para repararlo. No intente bajo ningún concepto sustituir el cable a menos que usted sea un técnico cualificado.
- No tire del cable. No utilice el cable a modo de asa, no cierre puertas pillando el cable, ni lo fuerce contra cantos afilados.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No toque nunca el enchufe con las manos húmedas.
- No sumerja nunca la bomba de aire en agua.
- Este producto no está previsto para uso comercial.Esta destinado para el uso doméstico.

ALFA
www.alfahogar.com

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Bomba de aire
Desenchúfela siempre antes de limpiarla. Limpie solamente con un trapo suave húmedo o seco. No utilice disolventes y no la lave en el lavavajillas ni la sumerja en agua.

2. Extremo de succión
Desenrosque el extremo de succión de la bomba de aire y vacíe el agua que se haya podido almacenar. Si es necesario aclare debajo del grifo, seque cuidadosamente con un paño y vuelva a colocarlo en su posición.

3. Tapas, recipientes y tapones
Lávelos con agua templada y un detergente neutro y aclare a fondo debajo del grifo; también puede lavarlos en el lavavajillas. Séquelos por completo antes de utilizarlos de nuevo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tropieza usted con algún problema, le rogamos que consulte estos pasos de solución de problemas antes de contactar con el Servicio de Atención al Cliente para que le ayuden.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La bomba de aire no funciona	No hay corriente	1. Compruebe y asegúrese de que el cable está correctamente conectado en ambos extremos. 2. Compruebe y asegúrese de que hay corriente en la base de enchufe de la pared.
No se hace el vacío en el recipiente	Sellado inadecuado de la tapa	1. Compruebe y asegúrese de que la tapa está correctamente ajustada y firme en el recipiente y que la junta de caucho está libre de residuos. 2. Compruebe y vacíe cualquier líquido que pueda haberse acumulado en el extremo de succión.
Pérdida de vacío	Hay una fuga	1. Compruebe y asegúrese de que no hay grietas o daños en la junta de caucho del recipiente y que está libre de residuos. 2. Compruebe el estado de los alimentos en el recipiente; los alimentos en descomposición liberan gases de forma natural. Los alimentos echados a perder deben descartarse.

ELIMINACION SOSTENIBLE CON EL MEDIO AMBIENTE

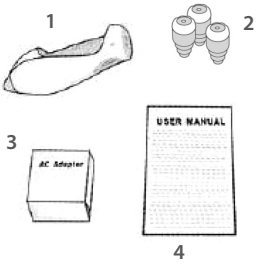
¡Usted puede contribuir a preservar el medio ambiente!

No olvide respetar las normas locales: **Lleve los equipos eléctricos a un centro de recogida de residuos pertinente.**

CONTENIDO DEL EMBALAJE

Antes de comenzar a utilizar el aparato compruebe que el embalaje contiene lo siguiente:

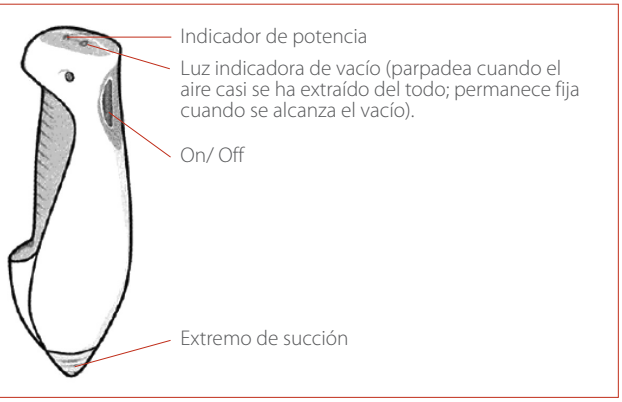
KIT NATURE MODELO 7972



KIT AROMA MODELO 7973

IDENTIFICACIÓN DE CARACTERÍSTICAS

Pistola de envasado:

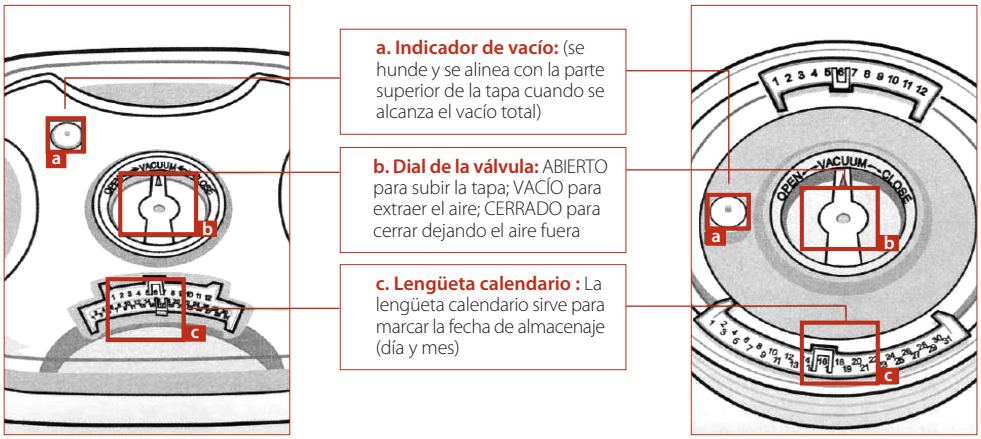

Indicador de potencia
Luz indicadora de vacío (parpadea cuando el aire casi se ha extraído del todo; permanece fija cuando se alcanza el vacío).
On/ Off
Extremo de succión

www.alfahogar.com

Kit NATURE mod. 7972

IDENTIFICACIÓN DE CARACTERÍSTICAS

Recipiente:

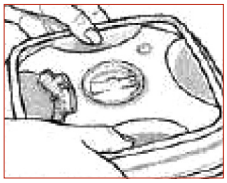


a. Indicador de vacío: (se hunde y se alinea con la parte superior de la tapa cuando se alcanza el vacío total)

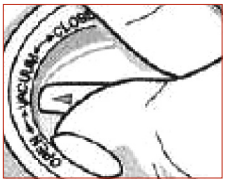
b. Dial de la válvula: ABIERTO para subir la tapa; VACÍO para extraer el aire; CERRADO para cerrar dejando el aire fuera

c. Lengüeta calendario : La lengüeta calendario sirve para marcar la fecha de almacenaje (día y mes)

UTILIZACIÓN CON EL RECIPIENTE



1. Coloque la tapa después de haber puesto los alimentos en el recipiente

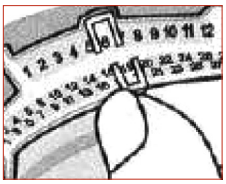


2. Gire el dial a la posición VACÍO.

3. Coloque la pistola de envasado sobre la Válvula y pulse el interruptor On/Off para empezar a extraer el aire.

4. Cuando se haya alcanzado el vacío adecuado, la Luz Indicadora de Vacío permanecerá fija y la pistola de envasado se apagará automáticamente. La pistola de envasado también puede apagarse manualmente en cualquier momento pulsando el botón On/Off.

5. Retire la pistola de envasado y gire el dial de la válvula a la posición CERRADO.



6. Marque la fecha de almacenaje en las lengüetas calendario.

www.alfahogar.com

Kit AROMA mod. 7973

MANUAL DE USUARIO PARA LA COLOCACIÓN DE TAPONES EN BOTELLAS DE VINO

Los Tapones para botellas de vino se utilizan para cerrar al vacío botellas originales, evitando que el líquido embotellado, como por ejemplo vino, bebidas y aceite para cocinar, etc., pierdan su sabor y así poder conservar su frescura.

Inserte el Tapón para botellas de vino en la boca de la botella. Seguidamente, introduzca en el tapón la pistola de envasado.

Presione el botón de la pistola durante unos pocos segundos; el proceso de envasado habrá comenzado.

La pistola de envasado parará automáticamente al finalizar el vacío; podrá retirar la pistola de envasado en este momento.

Para deshacer el vacío, desencorche el tapón con suaves movimientos hacia los laterales.

PRECAUCIÓN: Los Tapones para botellas de Vino no se pueden utilizar en envases de vidrio fino, cristal, plástico o aluminio. No intente cerrar al vacío bebidas gaseosas o carbonatadas. Este tipo de bebidas deben almacenarse a presión y sin embargo el envasado al vacío eliminará la presión liberando las burbujas con lo que la bebida se echará a perder.

PAUTAS DE ALMACENAJE AL VACÍO Y FUNCIONAMIENTO

1. ¿Por qué envasar al vacío?
Está científicamente demostrado que el oxígeno en el aire hace que los alimentos se descompongan, pierdan sus propiedades nutritivas y su sabor y además posibilita la proliferación de bacterias y moho. El dispositivo extrae la mayor parte del aire de los recipientes para conservar todo el sabor de los alimentos y evitar la proliferación de microorganismos, permitiendo de esta manera que los alimentos permanezcan frescos durante más tiempo.

2. ¿Los alimentos envasados al vacío siguen necesitando refrigeración?
Todos los alimentos perecederos que normalmente necesitan refrigeración DEBEN conservarse en el frigorífico o en el congelador después de envasarlos al vacío.

3. Envasado al vacío frente a las conservas
El envasado al vacío no es una alternativa a las conservas.

4. ¿Durante cuánto tiempo se mantendrán frescos los alimentos envasados al vacío?
El envasado al vacío retrasa los cambios en la calidad de la comida. En el caso de alimentos en buenas condiciones el envasado al vacío puede mantener frescos los alimentos hasta 5 veces más tiempo que el almacenaje tradicional.

5. Cómo envasar alimentos cocinados y horneados
Es muy sencillo utilizar un recipiente; usted no tiene que preocuparse de si aplastará los alimentos. Los alimentos deben estar por lo menos a temperatura ambiente antes de envasarlos al vacío.

www.alfahogar.com

6. Cómo envasar verduras en el congelador
Los productos crudos no deben envasarse al vacío ya que pueden generar gases durante el almacenaje. La mejor manera de guardar verduras es escaldarlas primero poniéndolas en agua hirviendo hasta que estén parcialmente cocinadas por fuera pero tiesas por dentro (1-2 minutos para verduras de hoja verde y guisantes; 3-4 minutos para calabaza troceada, calabacín o brócoli; 5 minutos para zanahorias; 7 minutos para mazorcas de maíz). Sumerja las verduras escaldadas en agua con hielo inmediatamente después para evitar que se sigan cociendo y para que mantengan el color. Seque las verduras con papel de cocina y deje que se enfríen; a continuación precongele porciones individuales durante 1 ó 2 horas antes de envasarlas al vacío en recipientes de almacenaje .

7. Envasado de frutas en el congelador
En el caso de frutas blandas o frutas del bosque, utilice un recipiente de vacío.

8. Envasado de sopas o zumos
Nuestros recipientes son ideales para envasar sopas o zumos. Pero si usted tiene previsto congelarlos, no llene los recipientes hasta el borde. Deje unos 2 centímetros de espacio para permitir la expansión de los líquidos al congelarse.

9. Envasado de quesos curados, aperitivos y alimentos secos
Guarde siempre el producto después de consumir parte y enváselo al vacío de nuevo en un recipiente . Manteniendo el producto aislado del aire y la humedad, permanecerá siempre fresco y crujiente durante mucho tiempo. Como los insectos y sus larvas no pueden sobrevivir en el vacío, no tiene que preocuparse ya que no encontrará gorgojos en la harina, cereales y alimentos secos.

10. Cómo envasar café y té
No hay mejor manera de conservar su sabor y frescura que envasarlos al vacío después de cada uso. Como el café tiende a segregar aceite cuando está envasado al vacío, ponga una servilleta de papel o un filtro de café en la parte superior del envase para que absorba el aceite antes de que ensucie el recipiente. El envasado al vacío puede mantener frescos los alimentos hasta 5 veces más tiempo que el almacenaje tradicional.

11. Cómo envasar alimentos en polvo
Rellene el recipiente dejando un espacio de unos 2 centímetros hasta el borde y coloque un filtro de café o una hoja de papel de cocina sobre el alimento en polvo para evitar que el polvo se introduzca en el cierre hermético al vacío de la tapa.

12. Cómo envasar artículos que no son alimentos
El envasado al vacío es ideal para proteger artículos de la oxidación, corrosión y humedad.

13. Cómo marinar alimentos
Como el vacío provoca que los poros de los alimentos se abran, pueden absorber el marinado en tan sólo 20 minutos, o incluso menos. Usted puede utilizar los recipientes de vacío para marinar.

14. Indicador visual de vacío
Cuando se ha alcanzado el vacío total en el recipiente, el Indicador de Vacío se hunde por completo en la tapa. Si no hay vacío el indicador sobresale por encima de la tapa. Para volver a hacer el vacío en el recipiente, repita los pasos de envasado al vacío.

15. Cómo calentar alimentos en un horno microondas
Todos nuestros recipientes son aptos para calentar alimentos en el microondas; pero NO utilice los recipientes para cocinar en el microondas. Se recomienda que retire la tapa del recipiente cuando lo utilice en el microondas.

16. Cómo descongelar alimentos envasados al vacío
Siempre es aconsejable descongelar los alimentos en el frigorífico o en el horno microondas. Puede acelerar la descongelación retirando la tapa.